

**GEÄNDERTE ANSPRÜCHE**

[beim Internationalen Büro am 02 Mai 2005 (02.05.05) eingegangen]

1. Proteinpulver, enthaltend mindestens eine Proteinquelle und einen Stabilisator, ausgewählt aus verestertem Pektin und/oder Carboxymethylcellulose, erhältlich durch:

Vermischen einer Proteinquelle mit einem Stabilisator,

Erhitzen des Gemisches,

Homogenisieren des Gemisches und Trocknen des Gemisches, um ein Pulver zu erhalten,

wobei die Proteinquelle aus Frischmilch, ausgewählt aus Kuhmilch, Schafsmilch, Ziegenmilch, Stutenmilch, Molke, Sojamilch, Hafermilch und Reismilch, besteht.

2. Proteinpulver nach Anspruch 1, dadurch gekennzeichnet, dass das Vermischen der Proteinquelle mit dem Stabilisator in einem flüssigen Medium stattfindet.
3. Proteinpulver nach Anspruch 1 oder 2, dadurch gekennzeichnet, dass vor dem Trocknen der pH-Wert auf  $< 4,5$  abgesenkt wird.
4. Proteinpulver nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, dass der Proteingehalt in dem Proteinpulver in einer Menge von 10 bis 90 Gew.% vorliegt.
5. Proteinpulver nach einem der Ansprüche 1 bis 3, dadurch gekennzeichnet, dass die Proteinquelle ausgewählt wird aus Kuhmilch, Sojamilch, Molke und Mischungen davon.
6. Proteinpulver nach einem der Ansprüche 1 bis 4, dadurch gekennzeichnet, dass der Stabilisator in dem Proteinpulver in einer Menge von 1 bis 30 Gew.% vorliegt.

7. Verfahren zur Herstellung eines Proteinpulvers, enthaltend mindestens eine Proteinquelle und einem Stabilisator, ausgewählt aus verestertem Pektin und/oder Carboxymethylcellulose, umfassend die folgenden Schritte:

Vermischen einer Proteinquelle mit einem Stabilisator,

Erhitzen des Gemisches,

Homogenisieren des Gemisches und Trocknen des Gemisches, um ein Pulver zu erhalten.

8. Verwendung des Proteinpulvers nach einem der Ansprüche 1 bis 6 zur Herstellung eines proteinhaltigen Getränks.

9. Verfahren zur Herstellung eines proteinhaltigen Getränks, umfassend die folgenden Schritte:

Auflösen eines Proteinpulvers nach einem der Ansprüche 1 bis 6 in einem flüssigen Medium,

Erhitzen der Flüssigkeit und

Homogenisieren der Flüssigkeit.

10. Verfahren nach Anspruch 9, dadurch gekennzeichnet, dass die Flüssigkeit nach dem Auflösen des Pulvers auf einen pH-Wert von < 4,5 angesäuert wird.

11. Verfahren zur Herstellung eines proteinhaltigen Getränks, umfassend den folgenden Schritt: Auflösen eines Proteinpulvers nach einem der Ansprüche 1 bis 6 in einem flüssigen Medium, Einsatz zum Sofortverzehr.

12. Proteinhaltiges Getränk, erhältlich durch das Verfahren nach einem der Ansprüche 9 bis 11.